

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**Es freut uns,
Sie verwöhnen zu dürfen.**

Unser Speisenangebot

Unter der Leitung vom Küchenchef Edwin Griessen werden tagtäglich frische, erstklassige Produkte aus der Region mit Schweizer Handwerk verarbeitet. Grosse Freude macht uns die Zusammenarbeit mit unseren Küchenmitarbeitern welche kulinarische Erfahrungen mitbringen.

**United Against Waste - gemeinsam gegen Verschwendung. Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel in den Abfall. Wir halten deshalb unsere Portionen etwas kleiner und möchten so unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen. Es freut uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt!
Wünschen Sie Nachservice? Geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid.**

**Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?
Kein Problem - unsere Servicemitarbeiter beantworten gerne Ihre Fragen.**

Notre Cuisine

**Notre Chef Edwin Griessen et sa jeune équipe vous offrent un choix délicieux de plats typiquement Suisses, tout en apportant de la modernité à leur cuisine. Nos produits sont toujours régionaux, de saison et frais du marché.
Le contact direct avec nos fournisseurs est essentiel pour nous.**

**Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire,
notre équipe se fera un plaisir de répondre à vos questions.**

About our kitchen

**Our Chef Edwin Griessen and his young team will delight you with their typical innovative Swiss Cuisine. Our products are sourced locally and are always seasonal and fresh from the market.
We enjoy and thrive on direct touch with our suppliers.**

**If you suffer from any food restrictions, our staff will be happy
to answer any questions you might have.**

Bei uns sind Sie willkommen! Soyez les bienvenus! Welcome!

Vorspeisen Les Entrées Appetizers

Grüner Salat / Salade verte / Green salad
CHF 9.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad
CHF 11.00

Haussalat
mit Honig-Speck, gebratenem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison
lardons au miel, œuf au plat et croûtons à la provençale

House salad
with honey-bacon, fried egg and provençale herbed croutons
CHF 18.00
kl. / pte / small port. CHF 15.00

Tomatensuppe serviert mit Zitronen-Basilikumsorbet
Soupe de tomates servie avec sorbet citron-basilic
Tomato soup served with lemon-basil sorbet
CHF 11.00

Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day
CHF 8.00
CHF 12.00

Kalte Gerichte Assiettes Froides Cold Plates

Schönrieder Trockenfleisch / Viande séchée de Schönried /

Air-dried beef from Schoenried

CHF 32.00

kleine Port. CHF 27.00

Holzerteller

Trockenfleisch, Rohschinken, Wurst und Hobelkäse

Assiette du bûcheron

Viande séchée, jambon cru, saucisson, fromage à rebibes

The Lumberjack's fare

Air-dried meat, uncooked ham, sausage and cheese flakes

CHF 30.00 kleine Port. CHF 25.00

Saaner Hobelkäse / Fromage à rebibes /

Traditional shaved cheese from Schönried

CHF 23.00

Chefsalat

**Grüner Salat an Hausdressing und «Gschwelli»,
warme Saucisson und Hobelkäse**

**Salade verte à la vinaigrette maison, pommes de terre en robe des champs,
saucisson chaud et fromage à rebibes**

**Green salad with house dressing and boiled potatoes,
warm sausage and shaved cheese**

CHF 29.00 kl. / pte / small port. CHF 24.00

Wurst-Käsesalat, serviert mit reichlicher Salatgarnitur

Salade vigneronne au fromage et cervelas, sélection de salades variées

Cheese and sausage salad served with mixed fresh salad

CHF 24.00

Sandwich Corner

Clubsandwich mit Körnerbrot
mit Cocktailsauce, Blattspinat, Tomaten, gebratene Specktranchen,
Pouletbrust und Spiegelei

Club Sandwich au pain aux graines
sauce cocktail, feuilles d'épinard, tomate, lard grillé,
suprême de poulet et œuf au plat

Club Sandwich with seed bread
Cocktail sauce, spinach leaves, tomato, crispy bacon,
chicken breast and fried egg
CHF 28.00
mit Knusper Frites / avec frites / with French fries + CHF 4.00

Kernen-Sandwich mit Körnerbrot
mit Schinken, Salami oder Käse / au jambon, salami ou fromage
with ham, salami or cheese
CHF 13.00
gemischt / assorti / mixed
CHF 15.00

Kernen-Sandwich mit Körnerbrot
warm serviert mit Schinken und Käse oder mit Tomate und Käse

servi chaud au jambon et fromage ou aux tomates et fromage

toasted sandwich served hot with ham and cheese or with tomato and cheese
CHF 17.00

Fondueplausch Le Plaisir de la Fondue Cheese Fondue

Schönrieder Käsefondue
Fondue au fromage de Schoenried
Schoenried Cheese fondue
CHF 30.00
à discrétion p. Person / p. personne **CHF 36.00**

Die Klassiker

Les Plats Principaux

The Classics

Panierte Schweinsschnitzel, Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Escalopes de porc panées, légumes du marché et frites croustillantes

Breaded pork escalopes, market vegetables et crispy French fries
CHF 31.00

Schweinsbratwurst- Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti

Escargot de saucisse à rôtir avec sauce aux oignons et roesti au beurre

Sausage snail with onion sauce and buttered roesti
CHF 23.00

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
serviert an einer sämigen Pilzsauce, Gemüse vom Markt und Butterrösti

Emincé de veau «Bahnhof»
sauce crème aux champignons, légumes du marché et roesti au beurre

Thinly sliced veal «Bahnhof»
creamy mushroom sauce, market vegetables and buttered roesti
CHF 44.00
kleine Port. CHF 39.00

Wienerschnitzel «das Original»
paniertes Kalbsschnitzel mit grünem Salat und Knusper Frites

Véritable escalope viennoise
escalope de veau panée, salade verte et frites croustillantes

The original Wiener Schnitzel
breaded veal escalope, green salad and crispy French fries
CHF 46.00

Burgerfestival

Edwins Hausburger

**Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Speiegelei, Bratspeck,
Salat, Tomate und Röstzwiebeln, Cocktail-Mayonnaise,
in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites**

Edwin's burger

**hamburger de boeuf au Vacherin fribourgeois, œuf au plat, lardons
salade, tomate et oignons frits, sauce cocktail,
pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes**

Edwin's burger

**beef burger with Vacherin cheese, fried egg, bacon,
salad, tomato and roasted onions, cocktail mayonnaise,
in multi-grain bread from Wehren Bakery und crispy French fries
CHF 29.00**

Vegetarischer Hausburger

**aus Linsen, Karotten, Randen, Haferflocken, Zwiebeln und Thymian
gebratenem Speiegelei, Salat, Tomaten und Röstzwiebeln, Cocktail-Mayonnaise
in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites**

Hamburger végétariens maison

**aux lentilles, carottes, betteraves rouges, flocons d'avoine, oignons et thym
œuf frit, salade, tomates et oignons frits, sauce cocktail
pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes**

Home-made vegetarian burger

**made of lentils, carrots, beetroot, oat flakes, onions and thyme
fried egg, salad, tomatoes and fried onions, cocktail mayonnaise,
in a multi-grain bun from Wehren Bakery and crispy French fries
CHF 28.00**